Vinkkejä Sushivalmistussetin käyttöön

- Valmista sushiriisi pakkauksen ohjeen mukaan
- Valitse minkä muotoisia susheja haluat valmistaa ja aseta sen mukainen pohjaosa, sekä leikkuumuotti pohjaosan ulkoreunoiksi.
- Aseta merileväarkki, eli nori, karkea puoli ylöspäin, siten, että takareunaan jää hieman pidemmälti arkkia.
- Aseta riisiä arkin pohjalle tasaisesti mukana tullutta haarukkalastaa käyttäen.
- Kastele vedellä osa, jolla painetaan ura täytteille ja paina tasaisesti se riisiin keskelle. Kastelu estää osaa tarttumasta riisiin.
- Aseta täytteet uraan ja lisää riisiä, niin että alaosassa ja yläosassa on suurinpiirtein sama määrä ja painele hieman.
- Taita nori-arkin etuosa riisin päälle, kostuta arkkia päältä ja taita myös takaosa.
- Paina yläosan muotilla napakasti, mutta tasaisesti. Nosta päällimmäinen yläosan muotti pois.
- Ota puhdas kostea/märkä keittiöpyyhe avuksi leikkausvaiheeseen.
- Paina setissä tulleella veitsellä muotin leikkausrakojen kohdalta ja jokaisen palan jälkeen, pyyhi veitsi märkään keittiöpyyhkeeseen.
- Sushiriisin tärkkelys jää helposti veitseen, mutta märän pyyhkeen käyttö auttaa siinä.
- Aseta yläosan muotti rullan päälle ja poista reunaosa. Kiepauta sushit niin, että ne jäävät yläosan muottiin. Voit koputella veitsen tylsällä reunalla hieman pohjamuottia, jotta sushit irtoavat
- Aseta valmiit makirullat lautaselle.

HERKULLISIA SUSHIHETKIÄ!